

RISTORANTE

La Madrice

Lo Staff del Ristorante La Madrice vi ringrazia per averci scelto

BENVENUTI

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergiche prima dell'ordinazione.

Il nostro coperto comprende la nostra tavola, pane realizzato con farine siciliane, lievito madre ed olio Extravergine di oliva prodotto da aziende siciliane.

Si comunica alla Spett.le clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (Reg. CE 853/0)

LEGGENDA ALLERGENI



PESCE



MOLLUSCHI



LATTICINI



GLUTINE



***FRUTTA
A GUSCIO***



CROSTACEI



ARACHIDI



LUPINI



UOVA

SO₂

***ANIDRIDE
SOLFOROSA
E SOLFITI***



SOIA



SESAMO



SENAPE



SEDANO

Grazie per l'attenzione

Coperto € 3,00

The staff of the La Madrice Restaurant thanks you for choosing us

WELCOME

The customer is kindly requested to inform the dining room staff
need to consume certain foods lacking allergic substances
before ordering.

Our cover includes bread made with Sicilian flour, sourdough and
Extra Virgin Olive oil produced by Sicilian companies.

We communicate to the customers that some products are
treated with rapid temperature reduction.
(EC Reg. 853/0)

ALLERGEN LEGEND



FISH



CLAMS



*DAIRY
PRODUCTS*



GLUTEN



*FRUIT
SHELL*



CRUSTACEANS



PEANUTS



LUPINS



EGG



*DIOXIDE
SULFUR
AND SULPHITES*



SOY



SESAME



MUSTARD



CELERY

Thanks for the attention

Cover € 3,00

Antipasti

Starters

Zuppetta di cozze con crostoni di pane fritto <i>Mussels soup with fried bread</i>	€ 12,00
Caponata di pesce con mandorle <i>Fish vegetable caponata and almond</i>	€ 13,00
Arancinette di pesce su mousse alla trapanese e stracciata di bufala <i>Fish arancinette on trapanese mousse and mozzarella cream</i>	€ 15,00
Carpaccio di manzo affumicato con fonduta di pecorino e pesto di basilico <i>Smoked beef carpaccio with pecorino fondue and basil pesto</i>	€ 15,00
Tartare di Tonno, guacamole in salsa Ponzu e panella al nero di seppia <i>Tuna tartare, guacamole cream, Ponzu sauce and panella with cuttlefish ink</i>	€ 16,00
Carpaccio di pesce spada con zest agli agrumi di Sicilia, marmellata di fichi e capperi cucunci <i>Swordfish carpaccio with fig jam and cucunci capers</i>	€ 18,00
Polpo fritto marinato in salsa barbecue su crema di gorgonzola <i>Fried octopus marinated in barbecue sauce on gorgonzola cream</i>	€ 18,00

Primi Piatti

First Course

Busiata con pesto alla Trapanese, pomodoro secco, € 16,00
stracciata di bufala e mollica tostata
*Busiata with trapanese pesto, dried tomato, buffalo mozzarella
and breadcrumbs*

Linguina aglio, olio, peperoncino, pomodorino € 20,00
datterino e tartare di Tonno
*Linguina garlic, oil, chili pepper, cherry tomato and
tuna tartare*

Risotto mare con gocce di nero di seppia e € 22,00
battuta di scampi
Seafood risotto with cuttlefish ink and raw langoustine

Spaghettone vongole e bottarga € 22,00
Spaghettone with clams and tuna bottarga

Linguina con bisque di gambero rosso e scampi € 24,00
Linguina with shellfish bisque and langoustine

Spaghettone con tartare di gambero rosso, € 26,00
crema di pecorino e lime
*Spaghettone with red prawn tartare, pecorino cream
and lime*

Seconti Piatti

Main Course

Frittura di totani e salsa tartara <i>Fried totani and tartara sauce</i>	€ 18,00
Trancio di Ricciola con olive, capperi e pomodorino <i>Amberjack fillet with olives capers and cherry tomato</i>	€ 22,00
Tagliata di tonno in crosta di pane carasau e lardo servito con bietola <i>Sliced tuna with bread crust and lard served with chard on the side</i>	€ 24,00
Ventresca di tonno con purea di patate e cipolla cotta a bassa temperatura <i>Tuna belly with mashed potatoes and low-temperature cooked onion</i>	€ 20,00
Angus con pesto di rucola e scaglie di grana <i>Angus with rocket pesto and parmesan flakes</i>	€ 25,00

Contorni - Side Dish

Insalata mista <i>Mixed Salad</i>	€ 4,00
Patate al forno <i>Baked potetos</i>	€ 6,00
Insalata siciliana con arancia, finocchio, capperi e cipolla rossa <i>Sicilian salad with orange fennel, capers and onions</i>	€ 7,00

Dolci

Dessert

Cannolo scomposto <i>Broken sicilian cannolo</i>	€ 6,00
Millefoglie con crema chantilly agli agrumi e marmellata di frutti di bosco <i>Millefeuille with citrus cream and berry jam</i>	€ 7,00
Semifreddo alle mandorle con cioccolato <i>Almon parfait</i>	€ 6,00
Cheesecake alle arance di Sicilia <i>Cheesecake with Sicilian orange</i>	€ 6,00
Sorbetto al limone di Sicilia <i>Sicilian lemon sorbet</i>	€ 3,00

Bevande

Beverage

Acqua <i>Water</i>	€ 3,00
Coca Cola 33cl	€ 3,00
Fanta 33cl	€ 3,00
Sprite 33cl	€ 3,00
Succo di frutta 33cl <i>Fruit Juice 33cl</i>	€ 3,00
Succo di arancia fresca 33cl <i>Juice of fresh sicilian orange 33cl</i>	€ 5,00
Birra dello Stretto 33cl	€ 4,00
Birra Messina 33cl	€ 5,00
Amaro	€ 4,00
Limoncello	€ 4,00
Caffè Espresso	€ 2,00
Limonata Bona 275cl	€ 3,00
Birra dei Vespri - Sciscirì belgian strong ale 33cl	€ 6,50
Birra dei Vespri - 1282 Chiara saison 33cl	€ 6,50